

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Bakso adalah makanan yang banyak digemari masyarakat di Indonesia. Salah satu bahan baku bakso adalah daging sapi. Mahalnya harga daging sapi membuat banyak pedagang yang melakukan kecurangan. Saat ini banyak kabar yang menyebutkan bahwa seringkali ditemukan bakso daging sapi yang di campur daging babi. Kabar ini secara tidak langsung akan menurunkan pandangan masyarakat terhadap bakso. Alternatif yang bisa dipilih adalah berinovasi dengan bakso. Alternatif yang bisa dipilih untuk mengatasi permasalahan ini adalah berinovasi dengan bakso itu sendiri. Konsumen bakso tidak hanya berasal dari kalangan atas, tapi banyak juga yang berasal dari kalangan menengah ke bawah. Dengan demikian inovasi-inovasi yang dihadirkan harus dijangkau oleh semua kalangan terutama dari kalangan menengah ke bawah. Bahan utama bakso umumnya berupa daging. Daging yang digunakan dalam pembuatan bakso antara lain daging sapi, daging ayam dan ikan. Inovasi pada bakso dapat dilakukan dengan mencampur bahan utamanya yang berupa daging dengan jantung pisang. Sehingga inovasi bakso yang dibuat memiliki nilai ekonomis yang lebih murah dan dari segi kesehatan juga lebih sehat.

Pisang adalah salah satu jenis buah-buahan yang banyak sekali dijumpai di berbagai negara tropis, salah satunya adalah Indonesia. Pisang itu sendiri hadir

dalam berbagai jenis. Jenis-jenis pisang yang dikenal luas di kalangan masyarakat adalah pisang ambon, pisang raja, pisang tanduk, pisang susu, pisang sereh, pisang siam, dan pisang kepok. Hampir semua bagian tanaman pisang dapat dimanfaatkan, buahnya sebagai sumber vitamin, daunnya sebagai pembungkus makanan, batangnya digunakan sebagai tungku saat membuat jenang oleh masyarakat Jawa. Sedangkan bunga pisang atau jantung pisang belum begitu banyak dimanfaatkan secara optimal, bahkan dibuang begitu saja. Jantung pisang harus dipotong agar tidak menghambat pertumbuhan buah dan mencegah penyakit pada tanaman pisang. Karenanya jantung pisang sering dianggap limbah yang murah. Padahal kandungan gizi jantung pisang tidak kalah dengan buahnya. Jantung pisang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Selain itu, jantung pisang juga mengandung protein, mineral terutama fosfor, kalsium, dan besi, serta sejumlah vitamin A, B1 dan C. Komponen penting lainnya yang terdapat pada jantung pisang adalah serat pangan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Serat pangan sangat bermanfaat untuk memperlambat kecepatan pencernaan dalam usus sehingga aliran energi ke dalam tubuh menjadi tetap, memberikan perasaan kenyang yang lebih lama, membantu mengendalikan berat badan dengan memperlambat munculnya rasa lapar, mengurangi risiko penyakit jantung, serta mengikat lemak dan kolesterol. Sebenarnya jantung pisang dapat diolah menjadi beberapa bentuk olahan seperti manisan, abon dan dendeng jantung pisang.

Hasil penelitian dari Rusmianto (2007), menyimpulkan bahwa jantung pisang kaya akan zat gizi seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral-mineral seperti kalsium, fosfor, besi, maupun vitamin-vitamin seperti vitamin A, vitamin B dan vitamin C. Sehingga, Rusmianto melakukan studi tentang pengolahan jantung pisang menjadi dendeng. Dendeng jantung pisang merupakan salah satu produk diversifikasi pangan dari jantung pisang yang dibuat dengan mencampurkan rempah-rempah sehingga produk memiliki potensi yang cukup tinggi untuk dikembangkan pada industri kecil maupun besar.

Penelitian lain yang dilakukan oleh Rizky Amalia Dewi (2011), menyimpulkan bahwa jantung pisang juga dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan abon ikan wader. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa panelis cenderung menyukai rasa, aroma dan warna abon ikan wader yang disubstitusi dengan jantung pisang 40%.

Tepung merupakan bahan pendukung yang harus ada dalam pembuatan bakso. Jenis tepung yang dapat digunakan dalam pembuatan bakso pada penelitian ini adalah tepung kedelai. Tepung kedelai diperoleh dari hasil ekstraksi kacang kedelai. Tepung kedelai mengandung 50-69% protein. Tepung kedelai umumnya digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan roti, kue, macaroni dan makanan lainnya. Di dalam industri bahan makanan campuran, tepung kedelai mempunyai peranan penting karena dapat dicampur dengan produk tepung lainnya seperti beras, jagung dan tapioka.

Protein merupakan senyawa organik kompleks dengan berat molekul tinggi. Protein adalah polimer dari monomer-monomer asam amino yang dihubungkan satu sama lain dengan ikatan peptida. Protein mengandung molekul karbon, hidrogen, oksigen, nitrogen dan kadang kala sulfur serta fosfor. Protein berperan penting dalam struktur dan fungsi semua sel makhluk hidup dan virus. Fungsi utama protein adalah sebagai enzim, alat pengangkut dan penyimpan. Misalnya hemoglobin mengangkut oksigen dalam eritrosit sedangkan mioglobin mengangkut oksigen dalam otot, penunjang mekanis, media perambatan impuls syaraf misalnya berbentuk reseptor, dan pengendalian pertumbuhan.

Sifat organoleptik merupakan sifat dari bahan pangan yang dinilai dengan menggunakan panca indera. Uji organoleptik merupakan penilaian yang bersifat subyektif. Penilaian sifat organoleptik atau daya kesukaan terhadap makanan meliputi tekstur, warna, bau dan rasa.

Berdasarkan pernyataan di atas, mengingat kandungan gizi yang baik dari jantung pisang, maka jantung pisang dapat dijadikan alternatif campuran daging pada pembuatan bakso. Untuk itu penulis tertarik untuk memilih judul **"PEMANFAATAN JANTUNG PISANG KEPOK KUNING (*Musa paradisiaca*) TEPUNG KEDELAI DAN TEPUNG TAPIOKA SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PADA BAKSO DAGING SAPI"**.

## B. Pembatasan Masalah

### 1. Objek Penelitian

Obyek penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah bakso daging sapi yang diberi bahan tambahan jantung pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca*), tepung kedelai dan tepung tapioka.

### 2. Subjek Penelitian

Subyek penelitian yang digunakan adalah formulasi jantung pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca*) dengan daging sapi dan formulasi tepung kedelai dengan tepung tapioka.

### 3. Parameter Penelitian

Parameter yang digunakan adalah uji protein dan uji organoleptik.

## C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh formulasi jantung pisang, tepung kedelai dan tepung tapioka terhadap uji protein dan uji organoleptik pada bakso daging sapi?

## D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil kadar protein dan uji organoleptik pada bakso daging sapi yang diberi bahan tambahan jantung pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca*), tepung kedelai dan tepung tapioka.

#### E. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi bahwa jantung pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca*) dapat dijadikan sebagai bahan alternatif campuran daging pada pembuatan bakso.
2. Mengetahui cara pembuatan bakso dengan bahan jantung pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca*).
3. Mengetahui uji protein dan uji organoleptik bakso jantung pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca*) dengan penggunaan dosis jantung pisang dan dosis tepung kedelai yang berbeda.